

ANNE DE JOYEUSE Rien à Cirer



Couleur: Rouge

Cépages: Syrah 50%, Malbec 50%

Millésime: 2022

Prix public indicatif au caveau: 12,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol: Argilo-calcaire

Vinification: Macération pelliculaire à froid, sans sulfite

ajouté, levures indigènes. **Rendement :** 40 hl/ha

Nombre de bouteilles: 7 200

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE, Terra Vitis

Degré alcoolique: 13%

DÉGUSTATION

Robe: Intense.

Nez: Explosion de fruits frais, cassis, groseille.

Bouche: Frais, fruité, notes acidulées.

SERVICE

Température: 14°C

Accords mets et vins: Apéritif, charcuterie, fromages,

salade italienne, grillades.

Conditionnement: 75 cl

